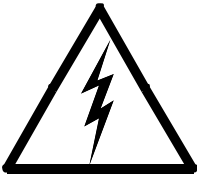
PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

SANDWICHERA

ED-5344

ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA

Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.

Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.

Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

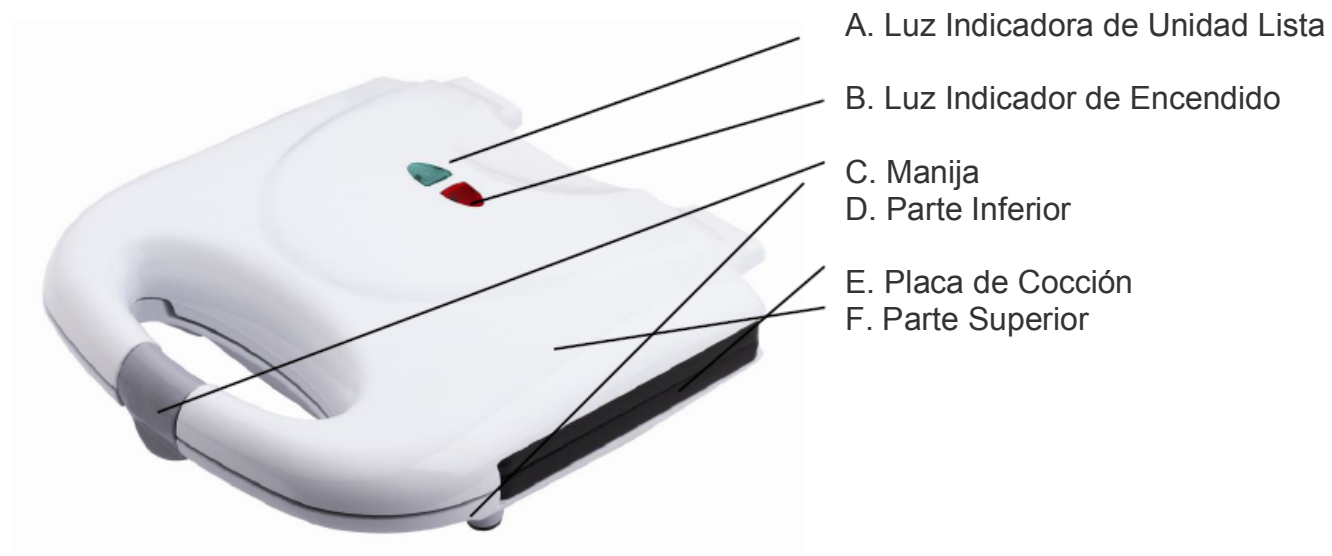
LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	507 300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas con las perillas.
- Para evitar el riesgo de choque eléctrico no sumerja la unidad en agua u otros líquidos.
- Se requiere estricta supervisión cuando se utilice la unidad cerca de niños.
- No utilice la unidad para un propósito diferente al que fue diseñada.
- Desconecte la unidad después de utilizarla y antes de limpiarla.
- Permita que la unidad se enfríe antes del limpiarla.
- No utilice la unidad si observa que el cable de poder está dañado o la unidad presenta una falla de algún tipo. Haga que la unidad sea revisada.
- Se debe tener precaución al manipular recipientes que se calientan.
- La unidad no está diseñada para uso en exteriores.
- No permita que el cable de poder cuelgue por el borde de la mesa o el mostrador ni que toque superficies calientes.
- No coloque la unidad cerca de fuentes de calor.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

DESCRIPCIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Antes de utilizar la unidad limpie las placas con una prenda húmeda y seque por completo. Para obtener un color más dorado del pan, agregue un poco de mantequilla en la placa donde el pan estará en contacto.
2. Conecte el cable de poder.
3. Cierre la sandwichera y prepare los sándwiches mientras la unidad se calienta.
4. La unidad estará lista unos 3 minutos después y la luz indicadora de temperatura se encenderá (la luz de color verde).
5. Abra la sandwichera y coloque una tajada de pan en la parte inferior.
6. Coloque el relleno del sándwich presionando hacia abajo.
7. Coloque la otra tajada de pan. Usted puede preparar solo un sándwich si lo desea. Asegúrese de colocar correctamente el relleno sobre cada pan.
8. Baje la placa de cocción superior con cuidado hasta que las sandwichera este ligeramente cerrada.
9. Los sándwiches estarán listos en 2 a 3 minutos. Abra la tapa y retire el sándwich utilizando una espátula de plástico o de madera. No utilice utensilios metálicos ya que pueden rayar la superficie anti-adherente.
10. Cierre la tapa para preservar el calor en caso de que desee preparar más sándwiches.
11. Al terminar, desconecte el cable de poder del tomacorriente.

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS

- Precaliente siempre la unidad antes de utilizarla.
- Conecte el cable de poder mientras prepara el relleno.
- Si utiliza rellenos suaves o un poco líquidos utilice pan blanco o café.
- Si el relleno esté poca cantidad utilice pan para tostar.

RECETAS

DESAYUNO

2 porciones

- 2 huevos
- 175ml de queso rallado
- 65ml de carne o vegetales cocidos
- 4 tajadas de pan
- mantequilla o margarina adicional

Coloque dos tajadas de pan con mantequilla o margarina en las placas de cocción. Coloque el queso en el centro de cada tajada. Agregue los huevos batidos sobre el queso y la carne cocinada (jamón o tocino) o los vegetales. Coloque la otra tajada de pan con mantequilla o margarina. Cierre la sandwichera. Cocine por 2 minutos.

HUEVOS FRITOS

2 porciones

- 4 huevos
- especias al gusto
- mantequilla o margarina

Aplique margarina o mantequilla en la parte superior e inferior de las placas de cocción. Vierta un huevo directamente en la placa de cocción (se pueden cocinar de 1 a 4 huevos al mismo tiempo). Cierre la tapa pero no la enganche. Cocine de 1 a 3 minutos.

ALMUERZO O PASABOCAS

SÁNDWICH DE QUESO

1 porción

- 2 tajadas de pan de cualquier tipo
- 65ml de queso rallado o 2 tajadas

Coloque una tajada de pan en la placa de calefacción. Coloque el queso. Coloque la otra tajada de pan. Cierre la tapa y engánchela. Cocine por 2 minutos.

MONTE CRISTO

2 porciones

- 2 tajadas finas de queso suizo
- 4 tajadas de jamón cocido
- 1 huevo
- 65ml de leche

Precaliente la sandwichera. Coloque una tajada de jamón, una tajada de queso suizo y otra de jamón (todas cortadas del mismo tamaño que el pan) sobre una tajada de pan. Coloque la otra tajada de pan encima. Combine la leche y el huevo. Introduzca los sándwiches en esta mezcla para bañarlos. Coloque los sándwiches en la placa de calefacción. Cierre la tapa y engánchela. Cocine de 2 a 3 minutos.

POSTRES

BANANO

2 porciones

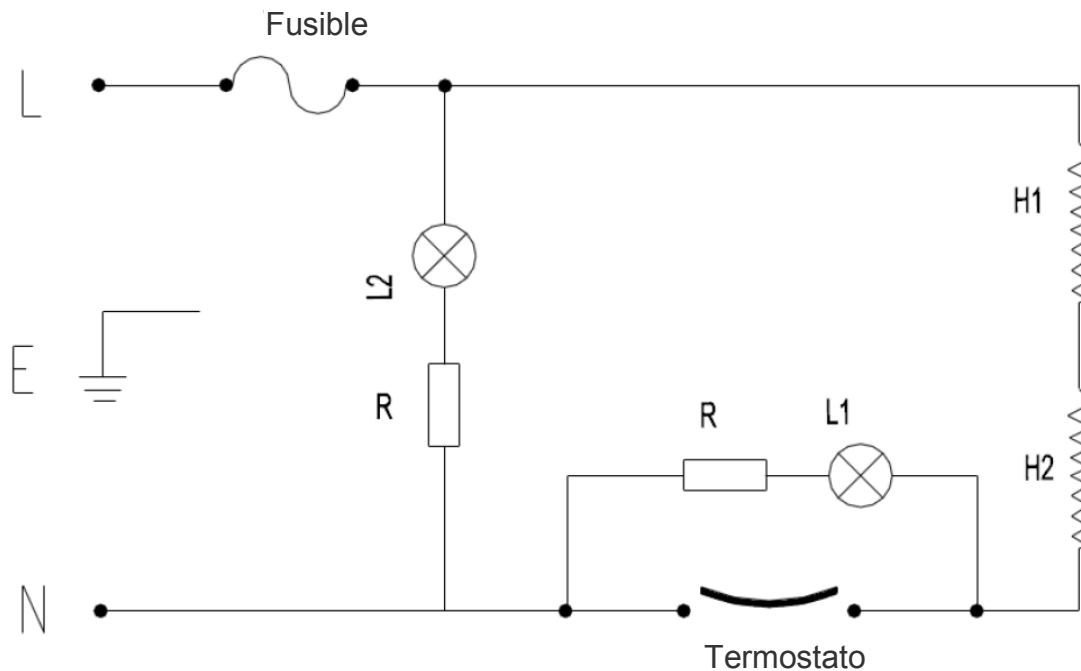
- 4 tajadas de pan
- 1 banano pelada
- 5-10ml de azúcar

Aplique mantequilla al pan y coloque dos tajadas de pan bocabajo en las placas de cocción. Corte el banano en tajadas y coloque medio banano sobre cada pan; espolvoree azúcar. Coloque las otras 2 tajadas de pan en la parte superior. Cocine de 1 a 2 minutos.

MANZANA
4 porciones
- 30ml de manzana o de relleno de pastel de manzana
- 5ml de azúcar glaseada
- 2ml de canela
- 15ml de pasas sultanas, pan con pasas (opcional)

Coloque una tajada de pan con mantequilla en la placa de cocción. Forme un huequito y agregue la manzana. Espolvoree con azúcar glaseada y canela. Coloque la otra tajada de pan. Baje la tapa y cocine por 1 minuto. Sirva de inmediato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Desconecte el cable de poder después de utilizar la unidad y permita que se enfríe antes de limpiarla.
- Limpie la parte interior y los bordes de la placa con una toalla de papel absorbente o una prenda suave.
- Agregue un poco de aceite de cocina en la placa y limpie después de 5 minutos para que los alimentos que se hayan pegado queden más suaves.
- Limpie la parte exterior con una prenda suave ligeramente húmeda.
- No utilice productos ni objetos abrasivos ya que estos pueden dañar el acabado.

DIAGRAMA DE CIRCUITOS
Voltaje AC 110V/60Hz
Potencia 750 Watts

- Las personas y/o Marcas registradas en este manual de instrucciones no están afiliadas a Premier Electric Japan Corp. y aparecen en este Manual con propósitos ilustrativos únicamente.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

SANDUICHEIRA

ED-5344

PREZADO CLIENTE

A fim de obter o melhor desempenho de seu produto, por favor, leia este manual de instruções cuidadosamente antes de começar a usá-lo, e mantê-lo para referência futura.
Se você precisar de suporte adicional, por favor, escreva para: **info@premiermundo.com**

CONTEÚDO

CUIDADO

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, NÃO ABRA.

Cuidado: Para reduzir o risco de choque elétrico, não retire a tampa, não existem peças reparáveis no interior da unidade. Consulte toda a manutenção ou reparação a pessoal técnico qualificado.

Este símbolo indica a existência de perigo de voltagem no interior do aparelho, podendo causar choques elétricos.

Este símbolo indica que o manual que acompanha este equipamento contém importantes instruções de operação e manutenção.

LINHAS DE ATENDIMENTO AO CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	507 300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

Observação:
Reservamo-nos o direito de alterar especificações, caraterísticas e / ou o funcionamento da unidade, sem aviso prévio, a fim de continuar com o desenvolvimento e melhorar.

⚠ *INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA*

- Não toque em superfícies quentes. Use as alças com botões.
- Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a unidade em água ou outros líquidos.
- Requer supervisão estrita quando se utilize a unidade perto das crianças.
- Não use o aparelho para uma finalidade diferente da que ele foi projetado.
- Desconecte a unidade após o uso e antes de limpar.
- Deixe o aparelho esfriar antes de limpar.
- Não utilize a unidade se você notar que o cabo de alimentação está danificado ou a unidade tem uma falha de algum tipo. Faça que a unidade seja revisada.
- Devem ser tomadas precauções ao manipular recipientes que se aquecem.
- O aparelho não foi projetado para uso ao ar livre.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou balcão nem toque em superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho perto de fontes de calor.
- Não tente reparar o aparelho você mesmo. Encaminhar qualquer revisão, manutenção e reparo ao pessoal de serviço técnico qualificado.

DESCRIÇÃO

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

12. Antes de utilizar a unidade limpe as placas com um pano úmido e seque completamente. Para obter uma cor mais dourada no pão, adicione um pouco de manteiga sobre a placa onde o pão estará em contato.
13. Conecte o cabo de alimentação.
14. Feche a sanduicheira e prepare os sanduíches enquanto a unidade é aquecida.
15. A unidade estará pronta cerca de 3 minutos mais tarde e a luz indicadora de temperatura (luz de cor verde) acenderá.
16. Abra a sanduicheira e coloque uma fatia de pão no fundo.
17. Coloque o recheio de sanduíche pressionando para baixo.
18. Coloque a outra fatia de pão. Você só pode preparar um sanduíche, se quiser. Certifique-se de colocar o recheio em cada pão.
19. Abaixe cuidadosamente a placa de cozedura superior até que a sanduicheira este levemente fechada.
20. Os sanduíches estarão prontos em 2 a 3 minutos. Abra a tampa e retire o sanduíche usando uma espátula de borracha ou de madeira. Não use utensílios de metal, pois podem riscar a superfície antiaderente.
21. Feche a tampa para preservar o calor no caso que você quiser fazer mais sanduíches.
22. Quando terminar, retire o cabo de alimentação da tomada.

DICAS PARA MELHORES RESULTADOS

- Pré-aqueça sempre a unidade antes de usar.
- Conecte o cabo de alimentação enquanto prepara o recheio.
- Se você usar recheios macios ou líquidos use pão branco ou marrom.
- Se o recheio é pouco use pão para torrar.

RECEITAS

CAFÉ DA MANHÃ

2 porções

- 2 Ovos
- 175ml de queijo ralado
- 65ml de carne ou legumes cozidos
- 4 fatias de pão
- Manteiga ou margarina adicional

Coloque duas fatias de pão com manteiga ou margarina nas placas cozimento. Coloque queijo no centro de cada fatia. Adicione os ovos batidos sobre o queijo e carne cozida (presunto ou bacon) ou legumes. Coloque a outra fatia de pão com manteiga ou margarina. Feche a Sanduicheira. Cozinhe por 2 minutos.

OVOS FRITOS
2 porções
- 4 Ovos
- Temperos a Gosto
- Manteiga ou Margarina

Aplique Margarina ou Manteiga, na parte superior e na parte inferior das placas de cozinhar. Coloque um ovo diretamente na placa de cozinhar (pode cozinhar de 1 até 4 ovos por vez). Feche a tampa, mas não trava. Cozinhe por 1-3 minutos.

ALMOÇO OU LANCHES
SANDUÍCHE DE QUEIJO
- 1 porção
- 2 fatias de pão de qualquer tipo
- 65ml de queijo ralado ou 2 fatias

Coloque uma fatia de pão na placa de aquecimento. Coloque o queijo. Coloque a outra fatia de pão. Feche a tampa e trava. Cozinhe por 2 minutos.

MONTE CRISTO
2 porções
- 2 fatias finas de queijo suíço
- 4 fatias de presunto cozido
- 1 Ovo
- 65ml de Leite

Pré-aqueça a sanduicheira. Coloque uma fatia de presunto, uma fatia de queijo suíço e outra de presunto (todos cortados do mesmo tamanho que o pão) acima de uma fatia de pão. Coloque a outra fatia de pão por cima. Misture o leite e o ovo. Entre os sanduíches nesta mistura para se banhar. Coloque os sanduíches na placa de aquecimento. Feche a tampa e trava. Cozinhe por 2-3 minutos.

SOBREMESAS

BANANAS
2 porções
- 4 fatias de pão
- 1 banana descascada
- 5-10ml de açúcar

Aplique a manteiga no pão e coloque duas fatias de pão de bruços sobre as placas de cozimento. Corte a banana em fatias e coloque média banana no meio do pão; polvilhe açúcar. Coloque as restantes 2 fatias de pão na parte superior. Cozinhe por 1-2 minutos.

MAÇÃ
4 porções

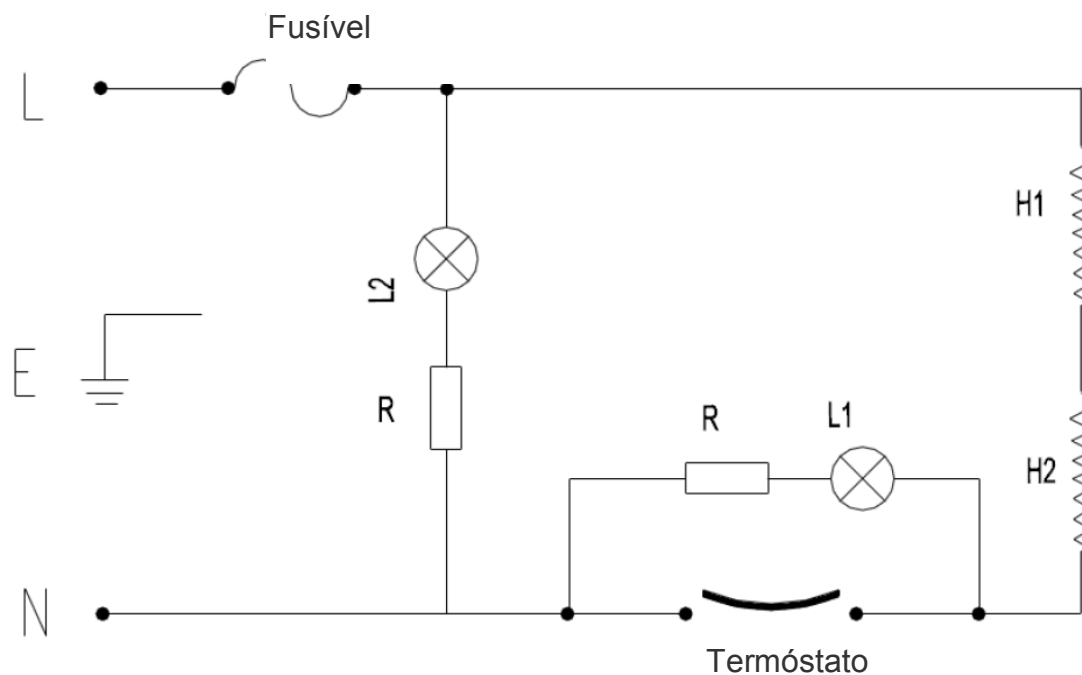
- 30ml de maçã ou de recheio de torta de maçã
- 5ml de açúcar de confeiteiro
- 2ml de Canela
- 15ml de passas sultanas, pão com passas (opcional)

Coloque uma fatia de pão com manteiga na placa. Forme um pequeno buraco e acrescente a maçã. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e canela. Coloque a outra fatia de pão. Baixe a tampa e cozinhe por 1 minuto. Sirva imediatamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

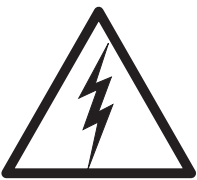
- Desligue o cabo de alimentação depois de usar o aparelho e deixe-o esfriar antes de limpar.
- Limpar o interior e as extremidades da placa, com uma toalha de papel ou um pano macio.
- Adicione um pouco de óleo de cozinha na placa e limpar depois de 5 minutos para que os alimentos que se tenham colado fiquem mais suaves.
- Limpe o exterior com um pano macio levemente úmido.
- Não utilize produtos abrasivos ou objetos que podem danificar o acabamento.

ESQUEMA DE CIRCUITOS

Tensão AC 110V/60Hz
Potência 750 Watts

PREMIER®

INSTRUCTION MANUAL

SANDWICH MAKER

ED-5344

DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***

CAUTION

RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN

Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.

This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.

This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panama:	507 300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. No user- serviceable parts inside. Return appliance to the nearest authorized service facility or call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. To preheat the unit about 2 minutes before using.
11. This appliance is for household use only.
12. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
13. Do not use the unit near gas or other inflammable materials (such as benzene, paint thinner, sprays, etc.)
14. Warning: Do not use this appliance near water.
15. This product should not be used in the immediate vicinity of water, such as bathtub, washbowls, swimming pool etc. where the likelihood of immersion or splashing could occur.
16. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the product distributor may cause personal or property hazards or injuries.
17. Do not leave the appliance unattended when switched on.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet.
20. To disconnect, remove plug from wall outlet.
21. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
22. The appliance is only to be operated in the closed position.

WARNING: To prevent electric shock, unplug before cleaning.

23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
24. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

27. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

ADDITIONAL SAFEGUARD

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THIS LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

PARTS

FEATURES

- 2-slice Belgian baking plate
- Non-stick coating cooking plate for easy cleaning
- Stand upright for compact storage and space saving
- Cord storage

OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: When using the Sandwich Maker for the first time, after unpacking your Sandwich Maker, open the lid, clean the cooking surfaces thoroughly by whipping with a damp sponge and dry the surfaces with a paper towel. For best results, prepare the non-stick surfaces by using a paper towel to wipe a thin layer of vegetable shortening or oil onto the non-stick surfaces of the Sandwich Maker.

CAUTION: Always use protective, heat-resistant, gloves or mitts when handing this product to avoid steam or other burns.

How to make sandwiches

1. Always preheat before use. Plug cord into a rating 110-volt AC power outlet while preparing the fillings.
2. The indicator light will illuminate when the plug is connected to the main outlet; it will stay on during preheating, ready light will turn on when appliance has preheated.

CAUTION: Always preheat before use.

3. Lightly glaze both heating plates with a small amount of vegetable oil or a non-stick spray, and close the casing for the sandwich maker to heat up.
4. Begin heating. After about 3 minutes, the red light will turn off, indicating that the sandwich maker is ready for use.
5. Prepare sandwiches by buttering bread on outer surfaces and placing desired ingredients within. Lift safety catch and open the sandwich maker. Place sandwiches on the heating plates.

CAUTION: cooking surface is hot; handle with care.

6. Close the casing to ensure that the sandwich is placed evenly. Lock the safety catch. Normal cooking times will be 3~6 minutes for each sandwich. The red light will turn on and off, as the thermostat keeps the sandwich maker at the proper baking temperature.

CAUTION: The appliance is not to be operated in the open position.

7. Remove the sandwiches from the heating plates with a plastic or wooden spatula. Be careful with your sandwiches, the fillings will be quite hot. Allow to cool for a few minutes before enjoying.
8. Unplug the power supply cord after cooking, and allow the sandwich maker to cool down.

SANDWICH RECIPES

You can use your sandwich maker around the clock-breakfast, lunch, dinner, dessert and snacks. Try your own creativity and transform leftovers into tasty delights or use traditional sandwich ingredients and fillings. Fruits and pie fillings make delicious treats when toasted between slices of bread and sprinkled with powdered sugar.

BREAKFAST

BREAKFAST SANDWICH (Makes 2 sandwiches):

1. 2 eggs
2. 175ml grated cheese (cheddar, Monterey jack or Swiss)
3. 65ml cooked meat or vegetables.
4. 4 slices of bread of choice (butter or margarine optional)

Place two slices of bread, buttered side down, onto heating plates. Place cheese in centre of each slice. Gently pour the beaten egg over cheese and cooked meat (ham, bacon) or vegetables. Top with remaining bread slices, buttered side up. Close a latch cover. Cook for 2 minutes.

FRIED EGGS (Makes 2 servings)

1. 4 eggs
2. Spices (to taste)
3. 2ml butter/margarine

Brush top and bottom well with butter or margarine for flavor. Crack one egg directly into each well of heating plates (1~4 eggs can be cooked at same time) close cover but do no latch. Cook for 1~3 minutes for desired results.

LUNCH OR SNACKS

BASIC GRILLED CHEESE SANDWICH (Makes 1 sandwich):

1. 2 slices bread, any kind
2. 65ml grated cheese or two slices
3. Place one slice bread onto one side of heating plates. Add cheese. Top with other slice. Close cover and latch. Cook for two minutes.

MONTE CRISTO (Makes 2 sandwiches)

1. 2 thin slices Swiss cheese
2. 4 slices white bread
3. 4 thin slices cooked ham
4. 1 egg
5. 65 ml milk

Preheat sandwich maker. Place one slice of ham, a slice of Swiss cheese and another of ham (all cut to fit the bread size) on each of two slices of bread. Top with remaining bread slices. Combine milk and egg; dip sandwiches on side at a time in egg mixture. Place onto heating plates. Close cover catching latch and cook for 2~3 minutes.

DESSERTS:

BANANA TREATS (Makes 2)

1. 4 slices of bread
2. 1 banana peeled
3. 5~10ml sugar

Butter outsides of bread and place two slices of bread, buttered side down, into sandwich maker. Slice banana, and place half of the banana onto each slice of bread, sprinkle with sugar. Top with remaining slices bread, and toast for 1~2 minutes.

APPLE TURNOVERS (Makes 4)

1. 30ml apple or 30ml canned apple-pie filling
2. 5ml castor (icing) sugar
3. 2ml cinnamon
4. optional: 15ml sultanas raisins, raisin bread

Place a slice of bread (buttered side down) onto the sandwich maker. Form a hollow and add apple. Sprinkle with (icing) sugar and cinnamon. Top with a slice bread (buttered side up) lower lid and toast for 1 minute, serve immediately.

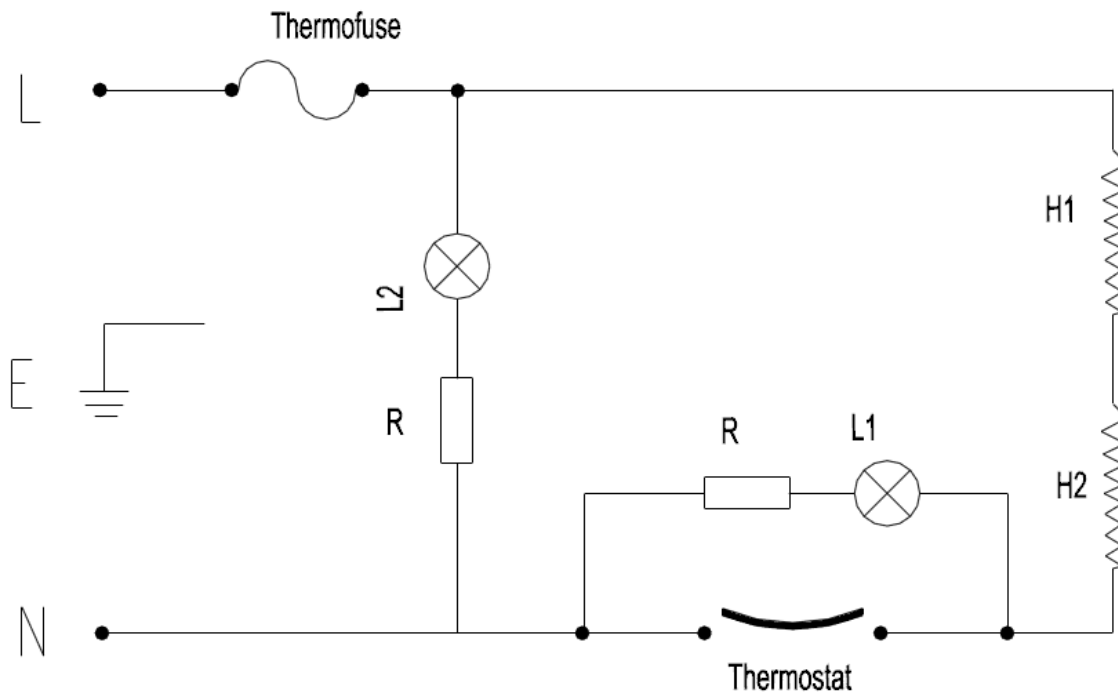
MAINTENANCE

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing needed.

CLEANING

- Always unplug this sandwich maker from power source and wait until it cool down before cleaning.
- There is no need to take your sandwich maker apart for cleaning. Dry with a paper towel to absorb excess oil. Brush crumbs from the grooves, and wipe with damp cloth and mild soap.
- Never immerse in water. Avoid using scratching or sharp utensils, as they will scratch the non-stick surface.
- Do not use cleansers or oven cleaners on the heating plates.
- To clean handles and other parts, use a damp cloth with mild soap.
- Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the plate and wipe off after 5 minutes, when the filling has softened.
-

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

THE CIRCUIT DIAGRAM

Voltage: AC110V/60Hz
Power: 750W